



Weihenstephaner Milch- und Lebensmittel- wissenschaftliche Herbsttagung

08. und 09. Oktober 2026

Hörsaal 21

**Forstwissenschaftliches Gebäude
Hans-Carl-von-Carlowitz-Platz 2, Freising**



Themen:

Nachhaltigkeit



Technologie/

Verfahrenstechnik

Alternative Proteine



Mikrobiologie/

Physiologie

www.verband-weihenstephan.de | info@verband-weihenstephan.de

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen
Forschung an der Technischen Universität München in
Freising-Weihenstephan e.V.

Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler,
Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.



WEIHENSTEPHANER MILCH- UND LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLICHE HERBSTTAGUNG

am 08. und 09. Oktober 2026

Forstwissenschaftliches Gebäude, Hörsaal 21
Hans-Carl-von-Carlowitz-Platz 2, 85354 Freising

Wir freuen uns darauf, Sie am Campus Weihenstephan begrüßen zu dürfen.
Zusätzlich zur Präsenzveranstaltung wird es eine Zoom-Übertragung des Programms geben.

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an
der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.

Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.

Dr.-Ing. Johannes Schraml (Vorsitzender der Fördervereinigung)
Prof. Dr. Horst-Christian Langowski (Vorsitzender des Verbandes)

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Wir bitten um Anmeldung bis spätestens 30.09.2026

Anmeldung ausschließlich online unter: www.verband-weihenstephan.de

Bei Fragen:

Telefon: +(49)8161715132 (Geschäftsführung WMBL)

+ (49)8161714205 (Sekretariat Prof. Dr.-Ing. Petra Först)

E-Mail: info@verband-weihenstephan.de

PROGRAMM

Donnerstag, 08. Oktober

09:00 Uhr **Eröffnung** der Weihenstephaner Milch- und Lebensmittelwissenschaftlichen Herbsttagung durch Dr.-Ing. Johannes Schraml, Vorsitzender der Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.

Grußwort / Eröffnungsrede

Moderation: Prof. Dr. Michael W. Pfaffl

Mikrobiologie/Physiologie

09:30 Uhr Prof. Dr. Julia Steinhoff-Wagner
Professur Tierernährung und Metabolismus, TU München
„Kalb oder Konsumenten – Ganzheitlicher Blick auf aktuelle Fütterungsstrategien und kuhgebundene Aufzucht zur Optimierung von Tierwohl und Tiergesundheit“

10:00 Uhr Christine Röhl
Milchprüfing Bayern e.V.
„Aktuelle analytische Herausforderungen bei der Erfassung der Milchqualität in Bayern“

10:30 Uhr **Pause**

11:00 Uhr Dr. Ute Messelhäuser
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
„Rückrufen von Säuglingsnahrung wegen des Nachweises von Cereulid und Nachweisanalytik“

11:30 Uhr **Kurzpräsentation der durch die Fördervereinigung geförderten Projekte 2026**

- „Validierung von blut- und milch-sekretierte Proteinbiomarkern zur Fruchtbarkeits- und Gesundheitsbewertung“ - Lehrstuhl für Tierphysiologie & Immunologie
- „Aufbau einer Plattform für mikrobiell erzeugte Designer-Fette zur Entwicklung milchähnlicher und funktioneller Lipide für alternative Milchprodukte“ - Professur für Cellular Agriculture
- „Neue Ansätze zur Differenzierung unterschiedlicher Strukturen in Milchmischsystemen mittels bildgebender Verfahren“ - Professur für Food Process Engineering
- „Entwicklung eines semi-dynamischen in-vitro-Modells zur Untersuchung der Nährstoff-freisetzung aus Milch und Milchprodukten (NutriMilk)“ - Professur für Plant Proteins and Nutrition
- „Funktionelle rekombinante Caseine mit definierter Phosphorylierung: Herstellung, Struktur-aufklärung und Anwendung in pflanzenbasierten und hybriden Milchprodukten“ - Professur für Cellular Agriculture, Professur für Plant Proteins and Nutrition

12:00 Uhr **Mittagspause**

Moderation: Prof. Dr.-Ing. Petra Först

Technologie/Verfahrenstechnik

- 13:00 Uhr Dr.-Ing. Marius Reiter², Dipl.-Ing. (FH) Michael Reitmaier², Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik¹, Prof. Dr.-Ing. Petra Först²
¹ehem. Professur Lebensmittel- und Bio-Prozesstechnik, ²Professur Food Process Engineering, TU München
„Auswirkungen verschieden modifizierter Caseinmizellen auf Emulsionen und fermentierte Produkte aus Rahm“
- 13:30 Uhr Florian Schmidt, Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim
„Lagerfähiger Käsebruch als neuer Grundstoff für das Herstellen von Käseprodukten“
- 14:00 Uhr Anne Gleißle, Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim
„Daten zur Prävalenz und thermischen Resistenz von Sporenbildnern zum Auslegen der thermischen Behandlung pflanzlicher Milchalternativen“
- 14:30 Uhr Phillip Müter, Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim
„Fouling beim Erhitzen von Haltbaren Haferdrinks – Mechanismen, Zusammensetzung und Minimierungsstrategien“
- 15:00 Uhr **Pause**

Moderation: Prof. Dr. Ute Weisz
- 15:30 Uhr Pia Elisabeth Lorenz¹, Michael Reitmaier², Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel¹, Prof. Dr.-Ing. Petra Först²
¹Professur Cellular Agriculture, ²Professur Food Process Engineering, TU München
„SPaRC – Strategien zur Präzisionsfermentation und Anwendungsoptimierung von rekombinantem Casein“
- Ökonomie/Nachhaltigkeit**
- 16:00 Uhr Prof. Dr. Sebastian Hess
Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre, Universität Hohenheim
„Milchalternativen – Bedrohung oder Chance für die Milchwirtschaft?“
- 16:30 Uhr **Preisverleihung** für herausragende Doktor-, Master- und Bachelorarbeiten
Ehrung langjähriger Mitglieder
- 17:00 Uhr **Mitgliederversammlungen** des Verbandes Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V. und der Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.
- 18:00 Uhr **Geselliger Abend** mit Käsebuffet in der Mensa Weihenstephan

Freitag, 09. Oktober

Moderation: Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel

Ökonomie/Nachhaltigkeit

- 09:00 Uhr Prof. Dr. Marjolein Buisman
Management of Digital Food Businesses, TU München
„Managing nearly expired dairy products: A data-driven approach to reducing food waste in retail“

Alternative Proteine

- 09:30 Uhr Sophie Julia Arnold¹, Prof. Dr. Ute Weisz¹, Prof. Dr.-Ing. Petra Först²
¹Professur Plant Proteins and Nutrition, ²Professur Food Process Engineering, TU München
„Einfluss thermischer Prozesse auf die Reduktion antinutritiver Inhaltsstoffe in Ackerbohnen (Vicia faba L.)“
- 10:00 Uhr **Kurzpräsentation der Aussteller**
Danisco Deutschland GmbH / FermenterIQ / Flottweg SE / Milkron GmbH
- 10:30 Uhr **Pause**
- 11:15 Uhr Lisa Ziegler, Prof. Dr. Özlem Özmutlu Karslioglu
Institut für Lebensmitteltechnologie, HSWT
„Industrielle Machbarkeit einer umweltfreundlichen Extraktion von Linsenprotein (Lens culinaris): Einfluss von Scale-up und Trocknungstechnologien auf technofunktionelle Eigenschaften“
- 11:45 Uhr Dr. Stephanie Mittermaier, Andrea Hickisch, Johannes Zuber
Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising
„Fermentation pflanzlicher Proteinzutaten zur Verbesserung nutritiver und sensorischer Eigenschaften“
- 12:15 Uhr Larissa Löchel, Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel, Prof. Dr. Matthias Ehrmann
Professur Cellular Agriculture, TU München
„Anreicherung von pflanzlichen Lebensmitteln mit Vitamin B12 am Beispiel von Kichererbsen (Konsortialprojekt „KiEFer“)“
- 12:45 Uhr **Schlusswort** des Vorsitzenden Prof. Dr. Horst-Christian Langowski des Verbandes Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologen e.V.

TAGESORDNUNGEN

der ordentlichen Mitgliederversammlungen

Donnerstag, 08. Oktober 2026

Hans-Carl-von-Carlowitz-Platz 2, 85354 Freising, Hörsaal 21

17:00 Uhr

Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.

1. Begrüßung
2. Bekanntgabe des Geschäftsberichts
3. Kassen- und Revisionsbericht
4. Entlastung der Vorstandschaft
5. Wahlen
6. Wünsche und Anträge

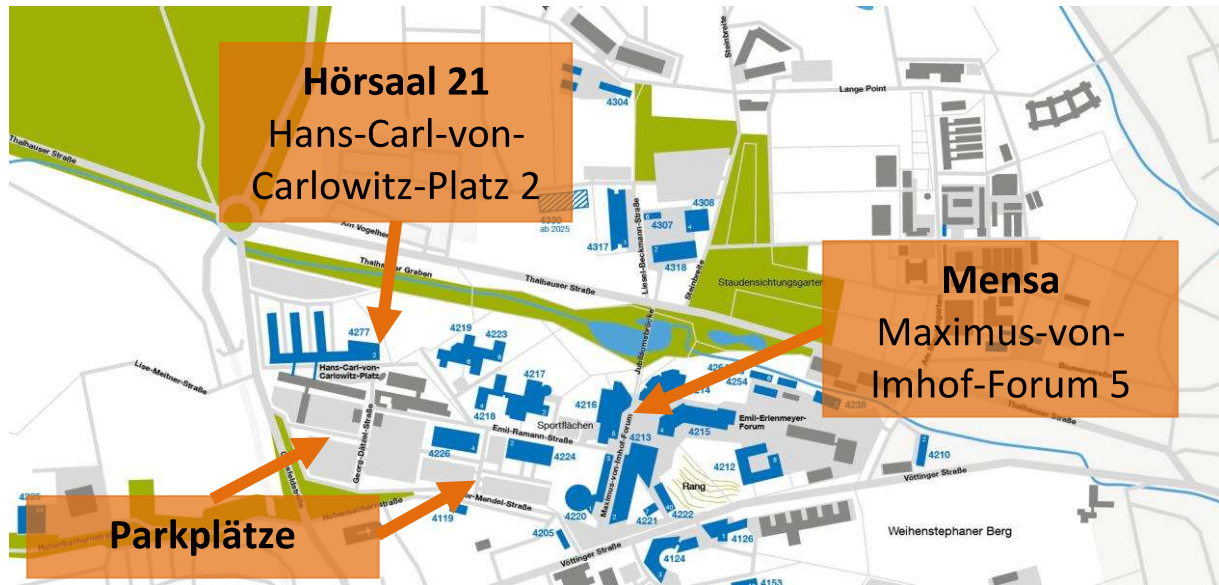
Prof. Dr. Horst-Christian Langowski
Vorsitzender

17:30 Uhr

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.

1. Begrüßung
2. Tätigkeitsbericht
3. Kassen- und Revisionsbericht
4. Entlastung von Vorstand und Kuratorium
5. Wahlen
6. Wünsche und Anträge

Dr.-Ing. Johannes Schraml
Vorsitzender

**Hotels:**

Anschrift	Telefon
Gasthof Lerner, Freising, Vöttinger Str. 60	08161 91646
Pension Pflügler, Freising, Weihenstephaner Steig 1	08161 538440
ACHAT Hotel Corbin München Airport, Freising, Wippenhauser Str. 7	08161 88690
Bayerischer Hof, Freising, Untere Hauptstr. 3	08161 538300
Der Heurige, Freising, Landshuter Str. 66	08161 149494
Isar Hotel, Freising, Isarstr. 4	08161 8650
Mercure Hotel München Airport, Freising, Doktor-von-Daller-Str. 1	08161 5320
München Airport Marriott Hotel, Freising, Alois-Steinecker-Str. 20	08161 9660
Landgasthof Nagerl, Marzling bei Freising, Bahnhofstr. 6	08161 9370
Hotel Zum Forst, Kranzberg, An der Lahn 4	08166 9456
Hotel Alter Wirt, Hallbergmoos, Hauptstr. 66	0811 55140
Mövenpick Hotel München Airport, Hallbergmoos, Ludwigstr. 43	0811 8880
Hotel A9 Am Kreisverkehr, Allershausen, Wilhelm-Löhe-Str. 1	08166 9510
Hotel-Restaurant Ampertal, Haag a. d. Amper, Freisinger Str. 7a	08167 7369405
Hotel Gasthof Obermeier, Allershausen, Münchner Str. 1	08166 5551
Hotel Huberhof, Allershausen, Freisinger Str. 18	08166 687120
Hotel Zum Fuchswirt, Allershausen, Ampertalstr. 4	08166 991990
Hotel Gumberger, Neufahrn, Echinger Str. 1	08165 9480
Hotel Krone, Neufahrn, Echinger Str. 23	08165 4081
Hotel Olymp, Eching b. München, Wielandstr. 3	089 327100
Hotel Reiter Bräu, Wartenberg, Untere Hauptstr. 4	08762 73580